

Pizzateig mit Natron und Essig

Zutaten:

1000g Mehl

1 EL Natron

6 EL Essig

1 gehäufter TL gutes Salz

500 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Kuhle machen. Dort das Natron und dann den Essig dazu geben. Alles etwa 2 Minuten wirken lassen und dann das lauwarme Wasser dazu geben. Jetzt 1 gehäuften TL gutes Salz hinzugeben. Alle Zutaten jetzt miteinander vermischen, bis ein gut durchgekneteter Teig entstanden ist.

Auf einer bemehlten Unterlage etwas Teig ausrollen zu einem Pizzaboden.

In einer Pizzapfanne jede Seite etwa 2-3 Minuten backen.

Guten Appetit!

